

Questa ricetta del **pesto rosso coi pomodori secchi e mandorle** è essenzialmente una rivisitazione del tradizionale pesto alla genovese, con il quale condivide l'utilizzo di **basilico**, formaggio grattugiato e ottimo olio extravergine di oliva. La particolarità di questo **pesto** è che viene preparato con i **pomodori secchi** e come frutta secca si prediligeranno delle **mandorle** piuttosto che i pinoli che si trovano invece nella ricetta del pesto originale.



Ingredienti:

50 grammi di basilico
100 grammi di pomodori secchi
100 grammi di mandorle intere
80 ml di olio d'oliva
3 spicchi di aglio
50 grammi di parmigiano grattugiato
1 cucchiaino di aceto balsamico
sale

Preparazione:

1. Tosta le mandorle in una padella senza alcun condimento, continua a girarle lasciandole sul fuoco per una decina di minuti.
2. In un frullatore metti il basilico, l'aceto balsamico, le mandorle tostate, l'aglio e il sale. Aziona il frullatore qualche secondo.
3. Aggiungi poi i pomodori secchi e il formaggio e frulla altri 10 secondi.
4. Unisci a filo l'olio lentamente mentre stai continuando a frullare i vari ingredienti. Dopo qualche minuto, quando il pesto rosso risulterà morbido, potrai spegnere il fuoco.
5. Il pesto rosso si conserva in frigo per più di un mese, mantenuto in un barattolo chiuso ermeticamente e ricoperto di olio.

Consigli:

Prova il pesto rosso su deliziosi crostini di polenta fritta oppure utilizzalo per condire i crostini alle mandorle, un abbinamento perfetto!

